

Vanille-Panna-Cotta mit warmen Beeren und Mandel-Crunch

Diese vegane Vanille-Panna-Cotta ist wunderbar cremig, fein nach echter Vanille aromatisiert und trotzdem unkompliziert gemacht. Kokosmilch und pflanzliche Sahne sorgen für eine seidige Konsistenz, während Agar-Agar die klassische Panna-Cotta-Textur ganz ohne Gelatine möglich macht. Dazu kommen kurz gekochte Beeren mit einer angenehmen Säure. Sie bilden einen kräftigen fruchtigen Kontrast zur milden Vanillecreme und machen das Dessert deutlich leichter, als es auf den ersten Blick wirkt. Geröstete Mandeln mit etwas Ahornsirup sorgen unmittelbar vor dem Servieren für Crunch. Das Dessert lässt sich mehrere Stunden vorher vorbereiten und eignet sich deshalb perfekt für Gäste oder einen entspannten Abschluss eines Abendessens.

4–6 Portionen | 30 Min. | 100% vegan

Zutaten

- 400 ml Kokosmilch (vollfett)
- 300 ml pflanzliche Koch- oder Schlagcreme (z. B. auf Soja- oder Haferbasis)
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
- 2 g Agar-Agar (reines Agar-Agar, Dosierung der Packung beachten)
- 1 Prise Salz
- 400 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke (mit 1 EL kaltem Wasser glatt gerührt)
- 80 g Mandeln (grob gehackt)
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Handvoll frische Beeren
- 6 Minzblätter (optional)

Zubereitung

- 01 Vanille vorbereiten: Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und ausgekratzte Schote zusammen mit Kokosmilch, pflanzlicher Creme, Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben.
- 02 Agar-Agar einrühren: Agar-Agar mit einem Schneebesen gründlich in die kalte Flüssigkeit einrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen.
- 03 Panna-Cotta kochen: Sobald die Mischung kocht, die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten sanft weiterkochen. Dieser Schritt ist wichtig, damit Agar-Agar zuverlässig geliert.
- 04 Gläser füllen: Die Vanilleschote entfernen. Die heisse Creme auf 4 bis 6 Dessertgläser verteilen. Etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschliessend mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 05 Beeren kochen: Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Einige Früchte dürfen dabei ganz bleiben.
- 06 Beerensauce binden: Die angerührte Speisestärke zu den Beeren geben und etwa 30 Sekunden unter Rühren weiterkochen, bis der Saft leicht bindet. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
- 07 Mandeln rösten: Die gehackten Mandeln in einer trockenen Pfanne 2 bis 3 Minuten goldbraun rösten. Ahornsirup und eine Prise Salz dazugeben und etwa 1 Minute unter ständigem Rühren karamellisieren.
- 08 Crunch auskühlen lassen: Die karamellisierten Mandeln sofort auf ein Stück Backpapier geben, etwas auseinanderziehen und vollständig auskühlen lassen. Danach grob zerbrechen.
- 09 Dessert fertigstellen: Die abgekühlten Beeren auf der fest gewordenen Vanille-Panna-Cotta verteilen. Erst unmittelbar vor dem Servieren Mandel-Crunch darüberstreuen und nach Wunsch mit frischen Beeren und Minze garnieren.